

Carlo Leoni

ATTACHMENT A

I derivati industriali del pomodoro

Un particolare ringraziamento al dott. Valdo Castelli
per la preziosa opera di assistenza redazionale e tipografica.

Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari in Parma
v.le Tanara, 31/A - 43100 PARMA
Ottobre 1993

la formazione di un grado di vuoto che è indice di assenza di aria e quindi di una minore incidenza delle reazioni di alterazione chimica ossidativa e, nel caso delle scetole, anche di una minore incidenza delle reazioni di corrosione delle superfici metalliche.

Recentemente sono stati sviluppati sistemi di confezionamento asettico in contenitori multistrato di accoppiato carta/alluminio/plastica. Il sistema più diffuso, realizzato dalla Tetrapack, consente il riempimento in brik di diverse capacità. Il sistema comporta la sterilizzazione HTST del succo e l'immissione in perfetta e garantita sterilità. Il contenitore viene formato (fig. 26) a partire da una bobina sterilizzata chimicamente (perossido d'idrogeno) in presenza di raggi UV e saldata prima longitudinalmente a costruire un tubo poi trasversalmente sul fondo; s'immette il succo sterile raffreddato, si salda ermeticamente la parte superiore e infine si dà al contenitore la forma voluta (tetraedrica un tempo, parallelepipedica oggi).

PASSATO DI POMODORO

È un prodotto di recente introduzione destinato all'utilizzo come base pronta per la preparazione rapida di condimenti ed è costituito da succo di pomodoro non sottoposto a raffinazione spinta, parzialmente concentrato ad un residuo fra i 6 e i 12 °Brix.

La tecnica di preparazione è molto simile a quella impiegata per i concentrati e pertanto verrà trattata più diffusamente nel capitolo destinato a questi. Occorre solo fare presente che per i passati viene privilegiato il «potere condente», cioè la capacità di aderire come condimento alla pasta senza perdita indesiderata di siero e pertanto le caratteristiche più importanti sono quelle di tipo reologico. I risultati migliori si ottengono utilizzando varietà idonee, ad alto contenuto di fibra e pectine o effettuando un'estrazione *hot-break*; in questo caso è opportuno minimizzare l'effetto negativo dell'alta temperatura riducendo la durata o l'intensità degli altri trattamenti termici ed evitando il più possibile il contatto con l'aria durante le fasi di triturazione e raffinazione.

Per il trattamento di pastorizzazione e per il confezionamento vale quanto detto per il succo da bere: il primo viene scelto in funzione del pH, mentre per il secondo vengono impiegati il vetro (bottiglia), il brik e la scetola in banda stagnata. Esiste anche un'importante quota di mercato di prodotto in contenitori da 200 kg (sacchi asettici o fusti riempiti a caldo). Anche per questa trattazione si rimanda al capitolo successivo.